

STRUDEL MIT KRAUTFÜLLUNG

Zutaten für 4 Personen:

Strudelteig Fertigprodukt oder selbst gemacht

Füllung: 1 kg Weißkraut, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 250 g durchwachsener Räucherspeck, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Kümmelsamen, 150 g Rahm, Muskatnuss

Zubereitung:

Kraut quer in 1 cm breite Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Speck in Würfelchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Speck dazu und braten bis er zu bräunen beginnt, Kraut hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und unter Rühren 4-5-Minuten braten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Strudelteig mit Butter bepinseln. Rahm unter die Füllung mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nochmals würzen. Gleichmäßig auf den Teig verteilen, links und rechts einschlagen und von unten her einrollen und mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech legen. Ev. zweiten Strudel gleich zubereiten. Mit Butter bepinseln und ca. 50 Minuten im Ofen(unten).

Zubereitung ca. 70 Minuten, 4-6 Personen, 555 kcal pro Portion

